

Ananas & sa Crème Mascarpone

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 Ananas frais
- 25 cl de crème fluide
- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de beurre
- 10 petits beurre



Préparation :

- Peler l'ananas et le couper en petits dés.
- Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre. Ajouter l'ananas coupé en petits dés, un peu de sucre semoule (10 g environ) puis la dose du sachet de sucre vanillé. Faire compoter doucement pendant 5min environ.
- Mettre dans le saladier du batteur (ou robot pâtissier), les jaunes d'œufs et le sucre et les battre pour rendre le mélange blanc et mousseux.
- Faire une chantilly et la mélanger avec le mascarpone et ajouter au mélange précédent afin d'obtenir une consistance homogène. Réserver.
- Emietter les petits beurre avec un rouleau à pâtisserie, ajouter le beurre préalablement fondu puis mettre ce mélange dans une poêle pour le rendre croustillant.

Dressage : Dans une coupe, mettre l'ananas dans le fond, au dessus mettre la crème au mascarpone puis parsemer avec les petits beurre pour apporter du croquant. Placer les coupes au frais avant de servir.